

# BRUSCHETTA DE NATAL

## INGREDIENTES

1 linguiça de pernil

1 pitada de pimenta calabresa

1 pitada de alho picado

1/2 tomate

2 colheres (sopa) de azeite

manjericão a gosto

1 pitada de alecrim

1 pão italiano

muçarela a gosto

parmesão a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o pão italiano em fatias de aproximadamente 2 a 3 centímetros.

Cozinhe a linguiça de pernil em água fervendo por 10 minutos.

Pique a linguiça cozida em pedaços (o menor possível, sem que elas fique moída).

Pique o tomate como em um vinagrete.

Misture o tomate com o azeite, a pimenta, o alho, o manjericão e o alecrim em um pote e deixe repousar por 5 minutos.

Distribua a mistura sobre as fatias dos pães, cubra tudo com a muçarela e depois salpique o parmesão ralado por cima.

Asse por 5 minutos em fogo médio.

Regue com um fio de azeite (não abuse do azeite para não amolecer o pão).

Asse por mais 2 minutos em fogo alto e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19038-bruschetta-de-natal.html>